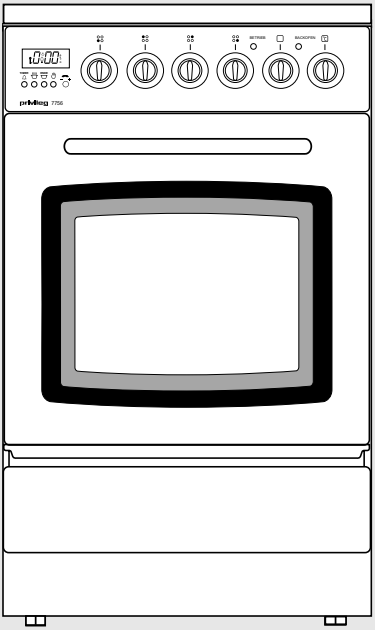
privileg

Elektro-Standherd 7756



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Worauf Sie achten müssen 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 7

Zeitschaltuhr 8
Einstellung der Uhrzeit 9
Timer (Kurzzeitmesser) 9
Abschaltautomatik 10
Ein- / Abschaltautomatik 11

Tipps zum Geschirr und Kochen 14
Hinweise zum Geschirrkauf 14
Wissenswertes zu den Kochstellen 15
Energiespartipps zum Backofen 15

Kochzonen 16
Bedienung der Kochstellen 16

Backofen 17
Bedienung 17
Einschubebenen **20**
Fettfilter 20

Inhaltsverzeichnis

Backen 21
Hinweise 21
Backen mit Ober-/Unterhitze 21
Backen mit Heißluft 21
Tipps zum Backen 22

Backtabelle 23

Braten 24
Tipps zum Geschirr 24
Hinweise zum Braten 24

Brattabelle 25

Grillen und Überbacken 26
Tipps zum Grillen 26

Grilltabelle 27

Einkochen 28

Einkochtabelle 28

Auftauen 29

Reinigung und Pflege 30
Frontgehäuse 30
Glaskeramik-Kochfeld 30
Backofen 32
Backofentür 32
Fettfilter 32
Zubehör 32

Was tun bei Problemen? 33

Austausch von Geräteteilen 35
Backofenlampe 35
Sonstiges Zubehör 35

Hinweise zur Entsorgung 35

Montageanleitung 36
Sicherheitshinweise für den Installateur 36
Herdaufstellung 36
Elektroanschluss 37

Technische Daten 38

Kundendienst 39
Ersatzteile 39

Garantie-Information 40

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang.
  Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

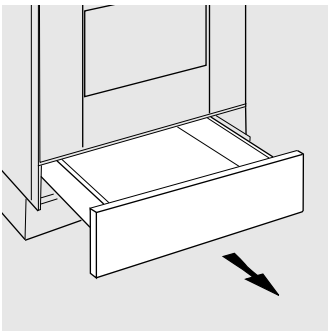
Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

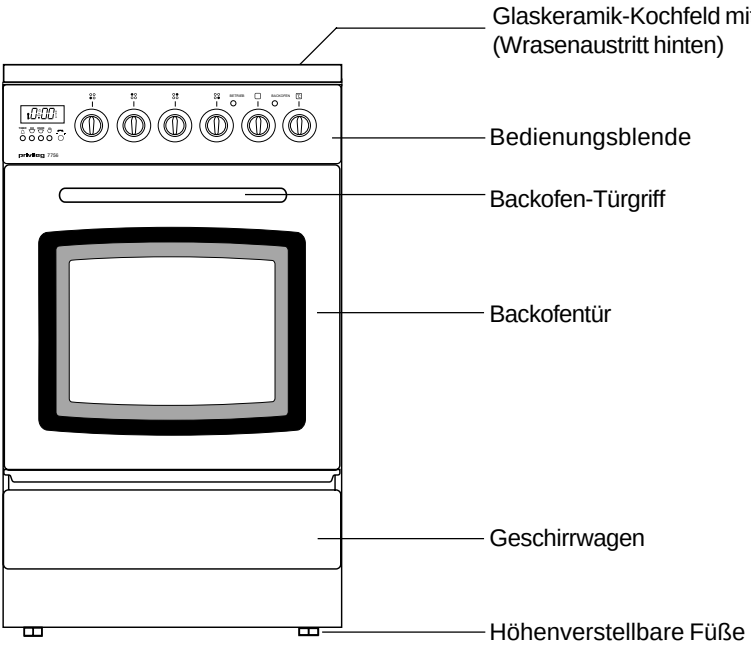
- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Wichtig:

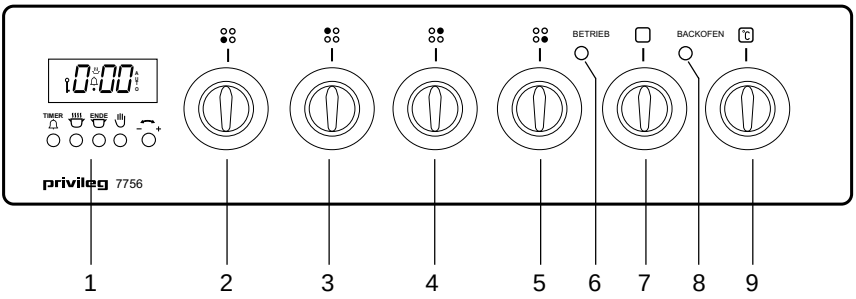
Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Gerätebeschreibung



Bedienungsblende



1 Zeitschaltuhr

2 Schalter für Kochzone, vorne links.

3 Schalter für Kochzone, hinten links.

4 Schalter für Kochzone, hinten rechts.

5 Schalter für Kochzone, vorne rechts.

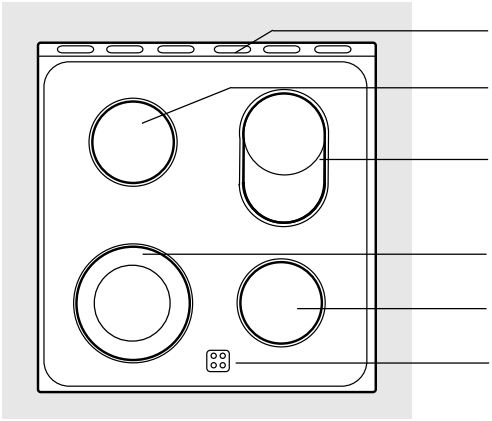
6 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, dass der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist.

7 Funktions-Wahlschalter für Backofen

8 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.

9 Temperaturregler für Backofen.

Gerätebeschreibung



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

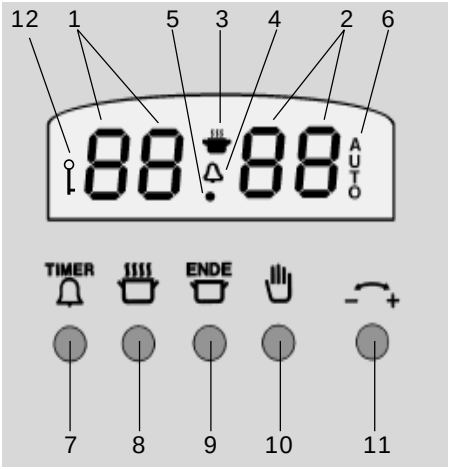
Backofen

Nehmen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen. Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ auf den nächsten Seiten beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik
- Kindersicherung

Nach Erstanschluss des Herdes bzw. Stromausfall...

...blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd im Display der Zeitschaltuhr. Alle evtl. eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

1 Diese beiden Stellen zeigen die Stunden an.

2 Diese beiden Stellen zeigen die Minuten an.

3 Wenn das Topfsymbol aufleuchtet, ist der Backofen durch die Zeitschaltuhr-Automatik eingeschaltet.

4 Wenn das Timersymbol aufleuchtet, ist der Kurzzeitwecker in Betrieb.

5 Die Allgemeine Betriebsanzeige ● leuchtet, wenn die Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen ist.

6 „AUTO" leuchtet kontinuierlich, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist.
„AUTO" blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.

7 Taste zur Eingabe einer Kurzzeit (**Timer-Taste**).

8 Taste zur Eingabe einer Zeitdauer, wie z.B. 45 Minuten (**Dauer-Taste**).

9 Taste zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes, wie z.B. 12.15 Uhr (**Ende-Taste**).

10 Taste zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb (**Hand-Taste**).

11 **Drehknopf** zum Einstellen sämtlicher Zeiten. Der Drehknopf kann vor- bzw. zurückgedreht werden.

12 **Kindersicherungsymbol**: leuchtet, wenn Kindersicherung eingeschaltet ist.

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd oder eine Uhrzeit wird angezeigt, die korrigiert werden soll.
„AUTO" leuchtet nicht dauernd.

Vorgehensweise

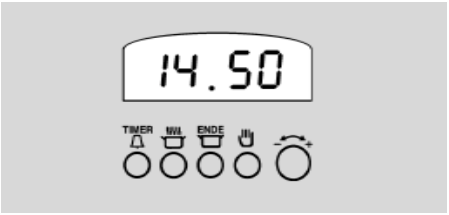
1) **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vor- bzw. Zurückdrehen die gegenwärtige Uhrzeit einstellen.

Vordrehen: 12.00—>12.01—>12.02 ...

Zurückdrehen: 12.00—>11.59 ...

2) Nach dem Loslassen der Tasten wird die Einstellung automatisch übernommen.

Beispiel: gegenwärtig ist 14.50 Uhr:



Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Timer (Kurzzeitmesser)

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.
Die Timer hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.

Vorgehensweise

1) **Timer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vordrehen die gewünschte Kurzzeit einstellen:

0.00—>0.01—>0.02—>0.03 ...

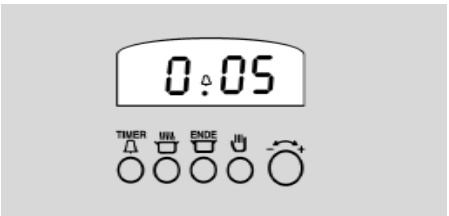
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

2) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen.

Das Timersymbol leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt.

3) Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton und das Timersymbol blinkt.
Zum Abschalten **Timer-Taste** einmal drücken.

Beispiel: Kurzzeit mit 5 Min. ist eingegeben:



Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:
Timer-Taste einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** korrigieren.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

Im Display wird die gegenwärtige Uhrzeit angezeigt (Bsp. 9.51 Uhr).
Das Timersymbol kann leuchten.
Das Topfsymbol und „AUTO" leuchtet nicht.

1) Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.

2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt einstellen:
0.00—>9.52—>9.53—>9.54 ...
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

3) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. „AUTO" leuchtet und signalisiert den Ablauf eines Automatikbetriebes an. Das Topfsymbol leuchtet und zeigt an, dass der Backofen durch die Automatik freigeschaltet ist.

4) Zum Abschaltzeitpunkt ertönt für 2 Minuten ein Signalton und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

5) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

6) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb") die **Hand-Taste** einmal drükken.

Der Abschaltzeitpunkt kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:
Ende-Taste einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** korrigieren.

Abschaltautomatik löschen

Es ist ein Abschaltzeitpunkt eingegeben.
Das Topfsymbol und „AUTO" leuchten.

1) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.

2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO". **Hand-Taste** dann einmal drücken.

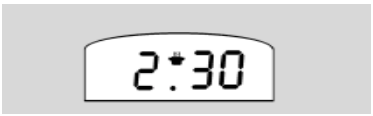
Ein- / Abschaltautomatik

Praktisches Beispiel:

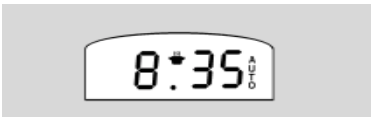
Ein Braten soll 2 Std. 30 Min. im Backofen sein und mittags um 12.45 Uhr fertig sein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt:

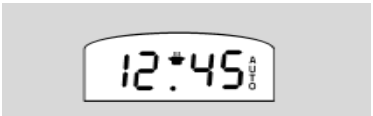
1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** die gewünschte Betriebsdauer von 2 Std. 30 Min einstellen:
0.00—>0.01—>0.02 .... 2.29—>2.30



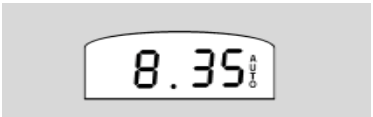
Nach dem Loslassen der **Dauer-Taste** ist dann im Display zu sehen:



2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** den gewünschten Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr einstellen:
11.05—>11.06—>11.07 ... —>12.45

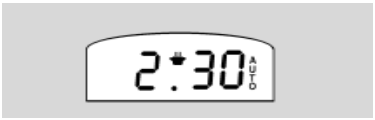


Nach dem Loslassen der **Ende-Taste** ist die notwendige Programmierung eingegeben und im Display ist dann zu sehen:

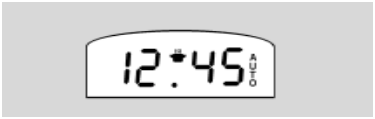


3) Die Kontrolle bzw. Korrektur der Zeiten kann jederzeit erfolgen:

Dauer-Taste drücken:



Ende-Taste drücken:



4) Braten in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.

5) Die Programmierung schaltet den Backofen um 10.15 ein und um 12.45 Uhr aus.

6) Es ertönt zum Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

7) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

8) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb") die **Hand-Taste** einmal drükken.

Ein- / Abschaltautomatik löschen

„AUTO" leuchtet.

1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.

2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO". **Hand-Taste** dann einmal drücken.

Sonderfunktionen

Einstellung der Kindersicherung

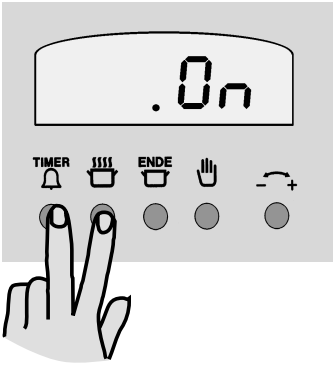
Um zu vermeiden, daß sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

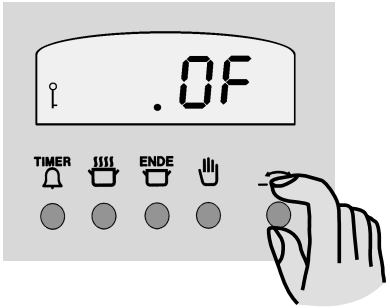
Kindersicherung einschalten

Vergewissern Sie sich, daß sich die Uhr im Handbetrieb befindet; beenden Sie ggf. ein eingestelltes Programm.

1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken. Im Display leuchtet die Anzeige „ON“.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** im Uhrzeigersinn drehen. Im Display erscheint die Anzeige „OF“ und das Symbol „“ leuchtet auf. Nach ca. 5 Sekunden wird im Display neben dem Symbol „“ wieder die Uhrzeit angezeigt. Damit ist die Kindersicherung eingeschaltet.



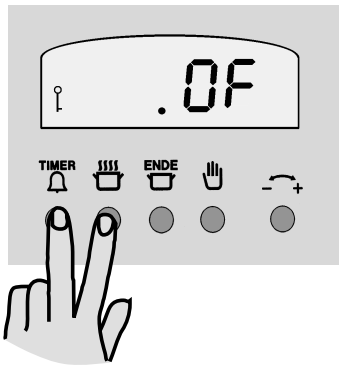
„On” bezieht sich auf den Backofen



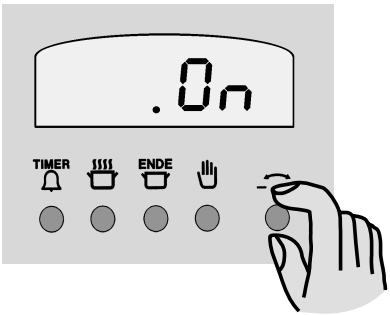
„OF” bezieht sich auf den Backofen (ausgeschaltet; d.h. Kindersicherung ist eingeschaltet)

Kindersicherung ausschalten

Vergewissern Sie sich, daß sich die Uhr im Handbetrieb befindet; beenden Sie ggf. ein eingestelltes Programm.



1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken. Im Display leuchtet die Anzeige „OF“.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** im Uhrzeigersinn drehen. Im Display erscheint die Anzeige „ON“ und das Symbol „“ erlischt. Nach ca. 5 Sekunden wird im Display wieder die Uhrzeit angezeigt. Damit ist die Kindersicherung ausgeschaltet.



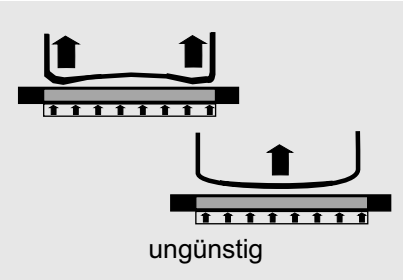
Nachtabdunklung

Bei einer Uhrzeit zwischen 22.00 und 5.59 Uhr wird automatisch die Helligkeit der Fluoreszenzanzeige reduziert.

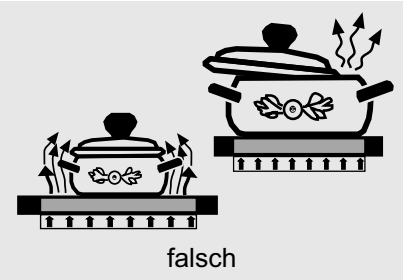
Die Nachtabdunklung wird nicht ausgeführt:

- wenn eine Kurzzeit abläuft,
- wenn ein automatisches Kochprogramm abläuft.

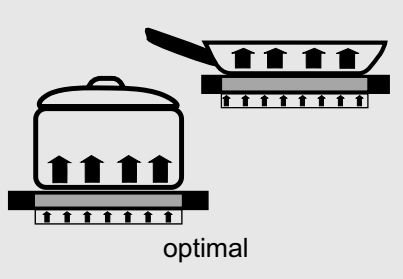
Tipps zum Geschirr und Kochen



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkauf

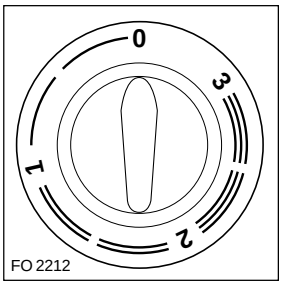
- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Wissenswertes zu den Kochstellen

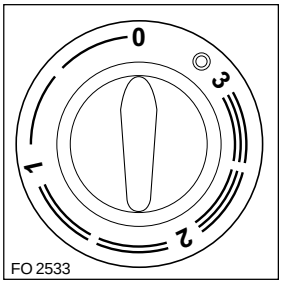
- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.
- Überhitzungsschutz: alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Energiespartipps zum Backofen

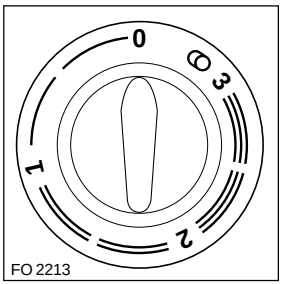
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



Kochzonen-Schalter für Einkreiskochzone



Kochzonen-Schalter für Zweikreiskochzone



Kochzonen-Schalter für Bräterzone

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Zuschaltung Zweikreis-/ Bräterzone

Diese Kochzonen besitzen zwei getrennte Zonen. Beim Einschalten durch den Knebel wird zuerst der kleine Kreis eingeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ / ◯◯ ; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird für die gesamte Heizfläche die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

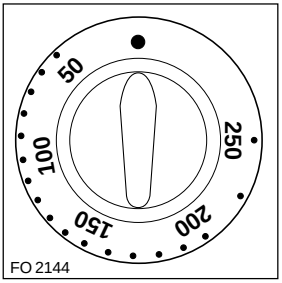
Restwärmeanzeige

Jeder Kochzone ist ein Signallampe zugeordnet, die aufleuchtet, wenn sie heiß ist. Wenn sich die Kochzone abgekühlt hat, erlischt die Lampe.
Die Restwärmeanzeige einer Kochzone kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochzone verschoben wird.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
0 - 1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
1	Fortkochen
1 - 2	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
2 - 3	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

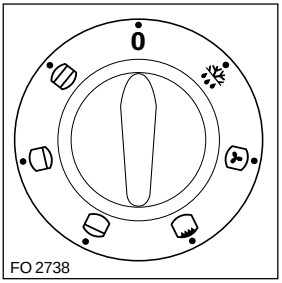
Bedienung

Zur Backofenbedienung steht der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter zur Verfügung.



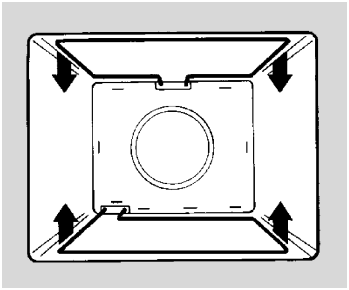
Temperaturregler

Mit dem **Temperaturregler** wird die Temperatur eingestellt.
Der Knebel wird im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stellung gedreht. Nach dem Betrieb muss er auf Stellung • (Aus) gedreht werden.



Funktions-Wahlschalter

Mit dem **Funktions-Wahlschalter** wird die gewünschte Beheizungsart gewählt oder die Beleuchtung eingestellt.
Der Knebel ist in beiden Richtungen drehbar.



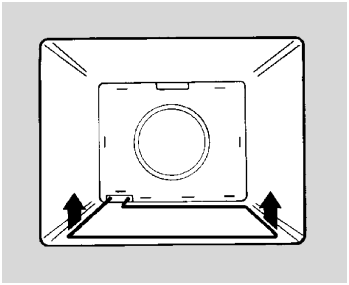
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



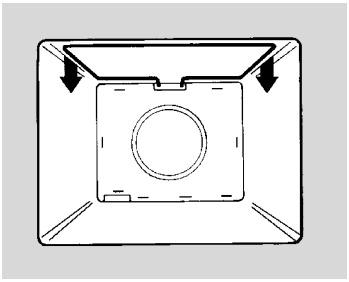
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Einstellung Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



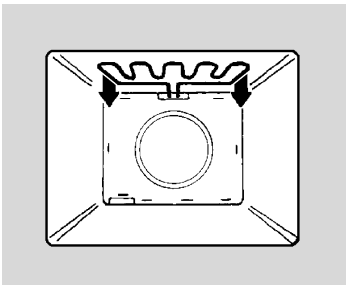
Oberhitze

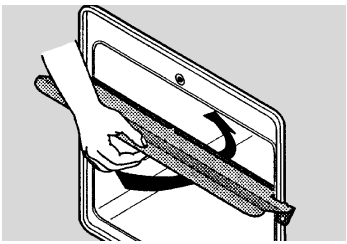
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Einstellung Oberhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf





Grillabstrahlblech anbringen

Grill

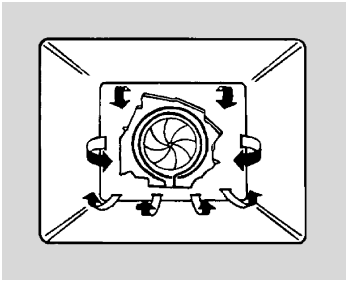
Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Grill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Schalterknebel muss das Grillabstrahlblech angebracht werden.



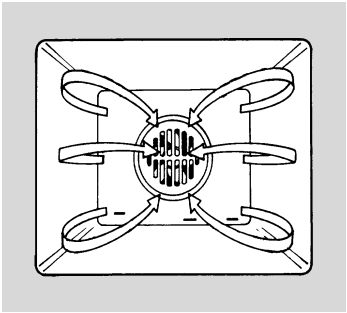
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler auf **50° - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



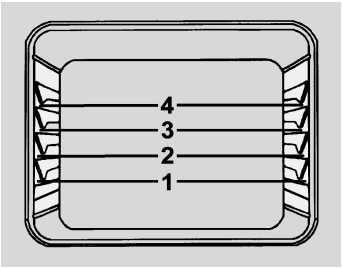
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf

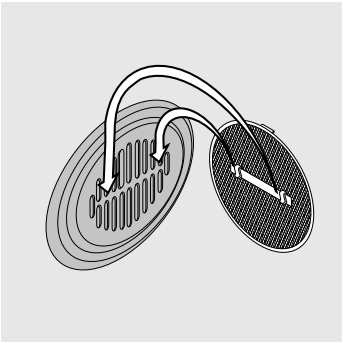


Einschubebenen

Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben**!



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...
- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60 ▲
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25 ▲
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20 ▲
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120 ▲
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30 ▲
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

▲ oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen

***** Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

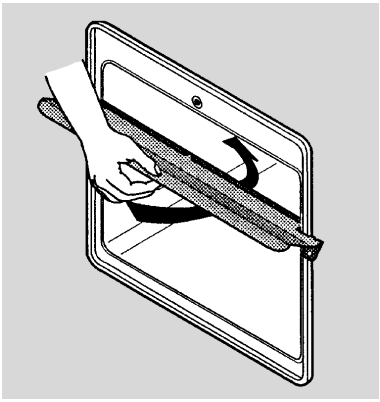
Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.



Grillabstrahlblech anbringen

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fisch-stükken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

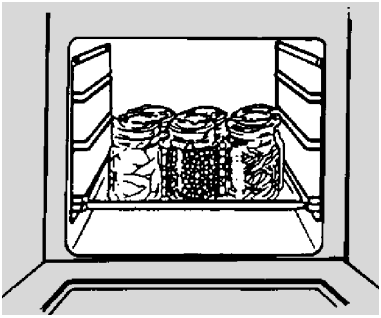
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei halb (Raststellung) bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Bedienungsknebel muss das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abbildung).
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Fettfilter beim Grillen einsetzen.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Grillzeit Minuten 1. Seite	2. Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	220	20 - 30	15 - 25
4 Hähnchenkeulen	350	3	220	7 - 10	7 - 10
Fisch					
2 Lachscheiben	400	3	220	5 - 6	5 - 6
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	200	5 - 7	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“ ein.

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

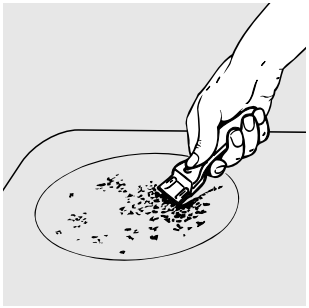
Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrück-stände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Back-ofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.

Backofentür

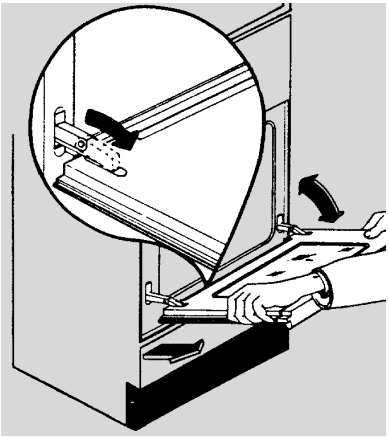
Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen. Auf richtigen und gleichenmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hochschwenken und die Scharniere neu ausrichten!).
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostatfühler, Lüfterrad und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz gereinigt werden.
Er kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost, usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display der Zeitschaltuhr blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd?

Es war Stromausfall oder der Herd wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Stellen Sie die gegenwärtigen Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „AUTO" und das Topfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.
Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).
Durch Drücken der **Hand-Taste** wird der Backofen für Handbetrieb freigeschaltet, „AUTO" erlischt.

Im Display leuchtet das Symbol „ " ?

Die Kindersicherung ist eingeschaltet und der Backofen kann nicht bedient werden. Siehe Kapitel „Einstellung der Kindersicherung".

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

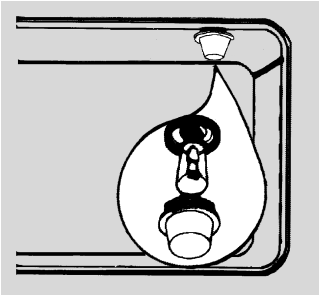
Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C
Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

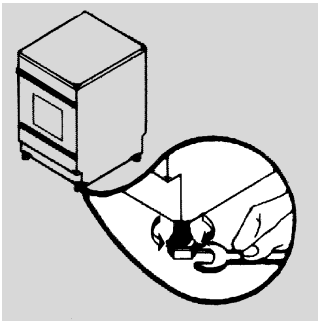
Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben.
Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

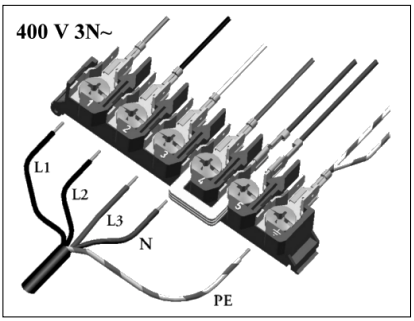
Sicherheitshinweise für den Installateur

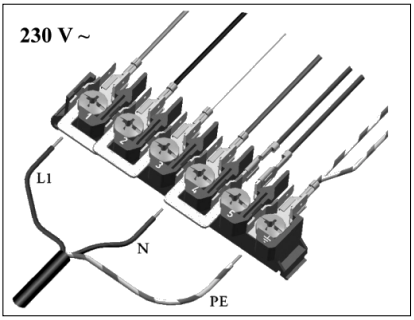
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicher-ungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

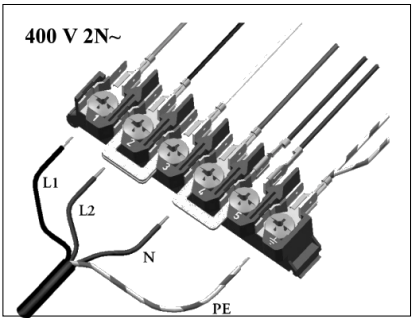


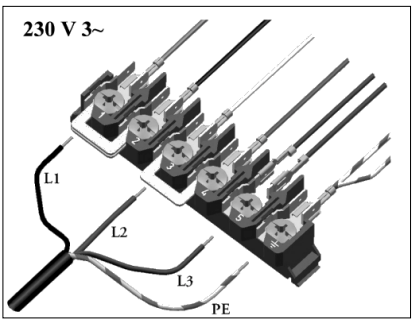
Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (50 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.









Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen. Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun
N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !
⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd	**Produkt-Nr.**	418.284 / 466.101 / 362.672
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	45
Backofen		
Temperaturregler/Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen (geprägt)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	1,0/ 1,2
Grillheizkörper/ Ringheizkörper	kW	1,8/ 2,0
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	2,2
Unterhitze	kW	1,2
Oberhitze	kW	1,0
Grill	kW	1,8
Heißluft	kW	2,0
Auftaustufe	W	30
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links* (Zweikreis)	Ø mm / kW	120 bzw. 180/ 1,7 TP
hinten links*	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
hinten rechts* (Bräterzone)	Ø mm / kW	145 bzw. 145 x 245/ 2,0 TP
vorne rechts*	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Grillabstrahlblech	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	8,325
Backofen, gesamt	kW	2,225
Kochzonen, gesamt	kW	6,1

TP = Top Speed-Heizkörper
Kochzonen mit Top Speed-Heizkörpern unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung bei

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Standherd 7756

Produkt-Nr. 418.284 braun
466.101 weiß
362.672 Edelstahl